AVERTISSEMENTS AGRICOLES

BULLETIN TECHNIQUE DES STATIONS D'AVERTISSEMENTS AGRICOLES

PUBLICATION PÉRIODIQUE

ÉDITION DE LA STATION CHAMPAGNE
(ARDENNES, AUBE, HAUTE MARNE, MARNE)
Villa Blanche - 62, Rte Nationale - La Neuvillette, 51100-REIMS - Tél. 47.22.87 47.13.82

ABONNEMENT ANNUEL 30 F
C.C.P. CHALONS-sur-MARNE 2.800.67 W
Régisseur de Recettes de la Direction Départementale de l'Agriculture à Châlons-sur-Marne

BULLETIN N° 22 2 Août 1974

VIGNE

Mildiou : Un dernier traitement doit être appliqué sur l'ensemble du vignoble.

Vers de la grappe : Le vol est pratiquement terminé. Une intervention à l'aide d'un produit curatif peut être envisagée.

Araignées rouges : Il convient de lutter contre ce parasite à l'aide d'un acaricide d'été.

ARBORICULTURE FRUITIERE

Araignées rouges : Une surveillance attentive des arbres doit être exercée dans le courant du mois d'août, en particulier en secteur où ce parasite existe. Les observations que nous avons pu faire ces derniers jours montrent une éclosion importante d'oeufs d'été, qui se poursuivra jusqu'à la mi-août. Dans les vergers où la présence d'araignées rouges est à l'heure actuelle visible (attaque du début juillet), une intervention à l'aide d'un acaricide spécifique est recommandée vers le 15 août. Dans les plantations qui paraissent saines cette intervention ne se justifie pas.

Maladies de conservation des pommes et des poires : Les traitements dits de précueillette sont préventifs. En moyenne 3 applications à 15 jours d'intervalle environ, la première 50 jours avant la récolte.

Les fongicides recommandés sont le Bénomyl, (Benlate) à 30 g de MA/HL ; le Captane (nombreuses spécialités) à 150 g de MA/HL ; le Thiabendazol (Tecto 60) à 90 g de MA/HL.

Les Champignons responsables des maladies de conservation se répartissent en 2 groupes :

- parasites de blessures
- parasites latents

Les principaux parasites qui pénétrent par des blessures diverses sont :

- le Botrytis : feutrage gris provoquant une pourriture molle ou humide à la surface du fruit
- le Monilia : provoque une pourriture sèche et dure à la surface du fruit accompagnée de formation de coussinets conidifères fauves en cercles plus ou moins bien marqués

Les parasites latents n'apparaissent qu'après une période de conservation des fruits plus ou moins longue, au moment de leur maturation.

- Parasites carpellaires ; l'introduction se fait au niveau de l'oeil ; pourriture ne dépassant pas les loges carpellaires. Alternaria, Cladosporium. Des pourritures envahissant tout le fruit, de couleur claire, marron ou brune sont provoquées par : Trichothecium, Fusarium, Coryneum...

- Parasites oculaires : généralement visibles au moment de la cueillette, quelquefois le parasite poursuit sa progression au cours de la conservation provoquant des pourritures molles (botrytis), des pourritures fermes (stemphyllium) ; un affaissement de la tache avec des plissements en surface (cylindrocarpon mali) ou chancre à nectria.

P.1.64

Imprimerie de la Station de CHAMPAGNE - Directeur-Gérant L. BOUYX

- Parasites pédonculaires : introduits généralement à la cueillette, Botrytis, Rhizopus, Penicillium ...

- Parasites lenticellaires : ils sont les plus dommageables sur les pommes golden, en particulier. Provoqués par des champignons du genre Trichoseptoria et Gloeosporium ils forment sur les fruits des taches rondes progressant autour de la lenticelle contaminée.

Les fruits infectés par les parasites latents ne présentent aucun symptôme et ne sont pas repérables au moment de la récolte. Les sources de contamination sont situées sur les arbres à partir de petits chancres divers (plaies de taille, bourses desséchées ...) la dissémination des spores se fait par le vent, les pluies. Un mois d'août pluvieux favorise l'installation des parasites lenticellaires.

GRANDE CULTURE

Cercosporiose de la betterave :

Il n'y a pas à envisager de traitement fongicide pour les cultures de betteraves établies en fonction d'un assolement classique (triennal ou plus espacé).

Les Contrôleurs chargés des Avertissements Agricoles,

R. PARIS
H; de MEIRLEIRE
A. GODIN

Le Chef de la Circonscription Phytosanitaire Champagne,

J. DELATTRE.